

# KACHNĀ• PRSA PREZIDENT

PondĀ•lĀ-, 09 Ā•ervenec 2007

ProĀ• zrovna Prezident? ProtoĀ¾e v Intersparu mĀ•li v akci mĀslĀ•ka PrĀsident, Ā 8g, Ā 1,90 KĀ• - no nekupte to :-). (KdyĀ¾ jsem tak Ā•etla pokračĀ•ovĀnĀ receptu, kterĀ nĀm jak slĀbila posĀlĀ "bb", vzpomnĀ•la jsem si bezdĀ•ky na starou znĀmou pohĀdku o tom, jak vojk vaĀ•mĀil polĀvku ze sekery. ZnĀte?

To byla jednou jedna skoupĀ hospodynĀ• a jeden hodnĀ• moc hladovĀ vojk. Tuhle polĀvku, jen z vody a sekery, jĀ slĀbil uvaĀ•it.... Jen - nĀ•co malinko, jen tak trošinku, ješ•tĀ• pĀ•idĀ... maliĀ•ko mĀlo, jen pro chuĀ• :-))) KACHNĀ PRSA PREZIDENT TakĀ¾e pro dvĀ• osoby s velkou chuĀ• k jĀdlu a zvykem nechat si kousek masa na talĀ•mĀi a uzobĀvat pozdĀ• pĀ•mĀi povĀdĀnĀ: postup: dvoje celĀ kachnĀ prsa bez kosti a kĀ•e, Ā•ili Ā•tyĀ•mĀi plĀtky - naložit nejlĀpe pĀ•mes noc, min. na do nĀsledujĀ•i marinĀdy: marinĀda: sojovĀ omĀ•ka, rĀ•ovĀ vĀno, ŀstĀ•icovĀ omĀ•ka, olej (jakĀkoli, sluneĀnice, oliva, dĀnĀ•) v•e tak po dvou lĀ•icĀch, •Āva z pĀ•ky pomeranĀ•e, rozdrčenĀ sušenĀ• ipky (ty, co mĀte nasušenĀ na Ā•aj, rozsekanĀ v robotu) pĀ•ka malĀ chilli papriĀ•ky - rozdrtit (lze nahradit tekutĀm chilli), lĀ•ka medu, sĀ•l, drcenĀ barevnĀ pepĀ• (sĀ•l a ostatnĀ ko•menĀ lze nahradit Vitanou - Ko•menĀ na steak, chilli a •pek). Pro naložit do toho maso, marinĀdu do masa pĀ•dnĀ• vetĀ•it. MarinovanĀ maso pak vyjmout z marinĀdy, osu•it, rozpĀlit pĀnev tence vytĀ•enou olejem (používĀm titanovou s poklicĀ, stejnou slu•bu udĀ•lĀ ŀitĀ• i litina nebo teflon), pro opĀct z obou a¾ chytĀjĀ barvu, celkem tak 10 minut, pak pĀ•ilĀ zbylou marinĀdu, je-li mĀlo, pĀ•idat kapku vody, pod pokliĀ•kou nechat mĀrnĀ• bublat dalš• 10 minut. Ke konci vypnout, zakĀpnout curacaem, vhodit plĀtek mĀsla (nebo ty tĀ•i Prezidenty :-))), na to strouhnout kĀ•ru z omytĀho bio pomeranĀ•e (je bez chemickĀho postĀ•iku), Ā•erstvĀ zĀzvor, tak Ā•tvrt a¾ pĀ•l Ā•ajovĀ lĀ•ky, ne vĀc!). A nechat doublat. Na nahĀ•tĀ talĀ•e krĀjet •ikmĀ Ā•mez by mĀly mĀt lehce narĀ•ovĀ•lou barvu. Je to lahĀ•ka. SamozĀ•ejmĀ• se mĀ•e posypat trochou mandlovĀch lupĀnkĀ•. jakĀkoli ŀprava brambor, zeleninovĀ salĀt, chleba, atd. Stejnou ŀpravu jsem vyzkouš•ela i pro plĀte•ky zadnĀho hovĀ•zĀho, s tĀm, Ā¾e se dusily samozĀ•ejmĀ• dĀle, a k marinĀdĀ• jsem pĀ•mĀi duš•enĀ pĀ•idala trochu •pkovĀ zavaĀ•eniny rozmĀchanĀ s vodou. Nechala jsem to vydusit domĀ•ka (maso), dohusta (•Āvu), a mĀlo to nĀĀdhernou tmavĀ• hnĀ•doĀ•ervenou barvu. Chutnalo....? PevnĀ• doufĀm, Ā¾e ano - co¾ vĀm v•em pĀ•em - va•e "bb"